



COMUNE DI TERRICCIOLA

Provincia di Pisa



Via Roma, 37 – 56030 TERRICCIOLA (PI)

Tel. 0587-65651 fax 0587-655205

<http://www.comune.terricciola.pi.it> – E-Mail: segreteria@comune.terricciola.pi.it

<http://www.altavaldera.it>

Allegato A

CARATTERISTICHE ESSENZIALI DELL'APPALTO RELATIVO ALLA FORNITURA DI FRUTTA E VERDURA

PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TERRICCIOLA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di **frutta e verdura fresca** per la preparazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica delle scuole del Comune di Terricciola.

Nella fornitura potrà essere compresa la fornitura di frutta e verdura per il servizio di animazione estiva per ragazzi, campi solari che normalmente viene svolto nel mese di luglio.

Nella tabella sotto riportata sono indicati i prodotti e i quantitativi presunti richiesti. Resta inteso che le quantità indicate sono puramente indicative e non costituiscono alcun obbligo di acquisto.

Aglio	Kg	5,100
Albicocche	Kg	101,800
Arance	Kg	164,000
Banane	Kg	924,600
Basilico	Kg	1,300
Carote	Kg	870,200
Cavolo verza	Kg	106,100
Cipolle	Kg	155,700
Finocchi	Kg	126,500
Insalata verde (lattuga - scarola)	Kg	267,800
Kiwi	Kg	225,300
Mandarini/clementini/mandaranci	Kg	96,100
Melanzane	Kg	49,900
Mele	Kg	900,800
Patate	Kg	862,200
Pere	Kg	434,000
Pesche	Kg	104,000
Pomodori da insalata	Kg	402,900
Pomodori maturi	Kg	21,700
Porri	Kg	185,900
Prezzemolo	Kg	0,500
Salvia	Kg	2,570
Sedano	Kg	84,200
Susine	Kg	70,400



COMUNE DI TERRICCIOLA

Provincia di Pisa



Via Roma, 37 – 56030 TERRICCIOLA (PI)

Tel. 0587-65651 fax 0587-655205

<http://www.comune.terricciola.pi.it> – E-Mail: segreteria@comune.terricciola.pi.it

<http://www.altavaldera.it>

Uva	Kg	17,900
Zucca Gialla	Kg	161,300
Zucchine	Kg	287,000

I prodotti forniti devono prevenire da produzione biologica in accordo con la normativa vigente in materia e in una percentuale che verrà definita nei successivi atti di gara da sistemi di produzione integrata, prodotti tipici IGP DOP.

Durata della fornitura

L' appalto avrà la durata di 24 mesi (2 anni) e alla scadenza potrà essere rinnovato per un periodo di 12 mesi (1 anno) mediante provvedimento motivato e prorogato per un massimo di 6 mesi.

Modalità di consegna

La consegna dovrà essere garantita con una frequenza di almeno DUE volte a settimana nei giorni dal lunedì al venerdì, escluso il sabato, secondo il calendario scolastico, dalle ore 8.00 alle ore 10.00 o in altro orario da concordare preliminarmente con la cucina.

La consegna dovrà essere effettuata presso il centro cottura centralizzato sito in Terricciola via della Croce.